



# Feest folder 2021



**marnik**  
slager ■ traiteur

Assenedesteenweg 87 - 09 251 01 10 - [www.marnikzelzate.be](http://www.marnikzelzate.be)

# Aperohapjes

## Koud

- Parmaham met galiameloen
- Scampi van de chef
- Brie met honing

€1.10/stuk

## Feestelijk glaasje

- Glaasje grijze garnaal
- Glaasje tonijn met pêche
- Glaasje schotse zalm met kruidenkaas
- Glaasje foie gras met vijgenconfijt en gerookte eendenborst

€1.50/stuk

## Warm

### Assortiment ovenklare hapjes (6 stuks)

Minividé met kaas, hesp, garnaal en kip, worstenbroodje, minipizza

€4.80/pers.



# Minisandwiches & broodjes

## Feestelijke variatie van allerlei mini broodjes

€1,25/stuk

Belegd met onze fijnste salades, charcuterie en kaas. Aangevuld met gerookte zalm. Afgewerkt met jonge salade, tomaat en geraspte wortelen

# Soepen

## Tomatenroomsoep

€4.50/liter

Soepje van verse tomaten, verrijkt met verse room en lekkere gehaktballetjes

## Aspergecrème

€5/liter

Soepje van witte asperges afgewerkt met room en groene aspergepunten

## Verse kreeftensoep

€12/liter

Fluweelzacht kreeftensoepje met kreeftenvlees en een vleugje armagnac



## Koude voorgerechten

### **Carpaccio van Belgisch wit-blauw** €12/pers.

Een bord rijkelijk belegd met eerste keus rundsfilet en carpaccio maison, parmezaanshilfers, rucola en pijnboompitten

### **Gerookte zalm** €13/pers.

Gerookte zalm met rucola, fijn gesneden ajuin en een lekkere dressing

### **Parma met meloen** €12/pers.

Een bord rijkelijk belegd met parmaham en meloenbolletjes

## Warme voorgerechten

### **Sint-Jakobsschelp 'Prestige'** €12/pers.

Kort gebakken verse sint-jacobsvruchten genapeerd met een aangepast sausje en grijze Noordzeegarnalen

### **Scampi 'Diabolique'** €12/pers.

Acht scampi's in een pittig sausje vergezeld van brunoise groentjes en tagliatelle

### **Noordzeepannetje** €13/pers.

Tongrolletje, zalm, scampi's, coquilles en kabeljauw genapeerd met een vis-velouté en grijze garnaltjes, afgewerkt met pommes duchesses

## Tapasschotel

### **Tapasschotel** €8/pers.

Spaans getinte hapjes, mooi gepresenteerd op schotel



# Hoofdgerechten

## Gevogelte, Vlees En Wild

### **Kalkoengebraad 'Royale'** €14/pers.

Extra malse kalkoenfilet met een gevogeltesaus verrijkt met champignons en een verfijnde groentemengeling

### **Parelhoenfilet** €18/pers.

Twee halve parelhoenfilets genapeerd met een romige champignonsaus vergezeld van een verfijnde groentemengeling

### **Haasje van wild zwijn** €20/pers.

Rosé gebakken everzwijnhaasje met een verfijnde groentemengeling en een roomsausje van wild jus

### **Hertenkalffilet 'Grand veneur'** €24/pers.

Zacht gegaarde filet van hert vergezeld van een verfijnde groentemengeling en een gemarineerd peertje, genapeerd met een verfijnd wildsausje met verse boschampignons

\* Al onze hoofdgerechten zijn voorzien van aangepaste aardappelproducten naar keuze.



# Feestgerechten

## met vis

### **Zalmhaasje** €20/pers.

Vers gebakken zalmhaasje in een fijne mousselinesaus verrijkt met bieslook op een bedje van preislierten en kort gebakken spinazie

### **Kabeljauwhaasje** €22/pers.

Haasje van kabeljauw op een bedje van kort gebakken spinazie genapeerd met een kreeftensausje, bestrooid met grijze Noordzeegarnalen

### **Tongrolletjes 'Ostendaise'** €20/pers.

Zes tongrolletjes op een bedje van brunoise groenten en een vissausje verrijkt met verse champignons en grijze garnalen



# Aardappelsuggesties en bijgerechten

Aardappelkroketten	€ 0.25/stuk
Aardappelgratin	€ 11/kg
Aardappelpuree	€ 7/kg
Aardappelsalade	€ 7/kg
Gepocheerd peertje in rode wijn	€ 1.25/stuk
Gepocheerde appel met veenbessen	€ 1.50/stuk
Primeurgroentjes (300gr./pers.)	€ 8/pers.

# Warme sauzen

Peperroomsaus	€ 10/kg
Champignonsaus	
Provençaalse peperroomsaus	
Wildsaus	
Diabolique (vis)	
Kreeftensaus (vis)	
Witte wijnsaus (vis)	



# Gezellig tafelen

<b>Fondue</b> (400gr./pers.)	€ 11/pers.
Chateaubriand, varkenshaas, kalkoenfilet, gehaktpralines, spekrolletjes en kippenvinkjes	
<b>Gourmet</b> (400gr./pers.)	€ 12/pers.
Tournedos, kipfilet, kaasburger, kalfslapje, chipolata, spekvink, varkensmignonette en kalfsburger	
<b>Kindergourmet</b>	€ 6/pers.
Kaasburger, kipfilet, chipolata, spekvink, kalfsburger	
<b>Steengrill</b> (400gr./pers.)	€ 16/pers.
Twee scampi's, tournedos, lamskotelet, kipfilet, eendenfilet, chipolata, kaasburger, varkenshaasje maison, spekvink en kalfstournedos	
<b>Teppan Yaki</b> (450gr./pers.)	€ 20/pers.
Sint-Jacobsvrucht, gamba, zalmfilet, tonijnsteak, kipfilet, lamskotelet, kabeljauwhaasje, eendenfilet, kruidensteak en varkenshaasje maison	
<b>Wild gourmet</b> (350gr./pers.)	€ 22/pers.
Hertenkalffilet, wilde eendenfilet, everzwijnfilet, bosduiffilet, hazenfilet, struisvogelfilet en fazantenfilet	
<b>Koude sauzen</b>	€ 1/pers.
Look, cocktail, zigeuner en tartaar	
<b>Warme sauzen</b>	€ 2/pers.
Peperroom, bearnaise, champignon en Provençaalse peperroom	
<b>Koude groenten</b>	€ 7/pers.
Aardappelsalade en een gevarieerd assortiment van acht verschillende groentjes	

# Buffetten en schotels

vanaf 2 personen

## Charcuterieschotel €14/pers.

De fijnste vleeswaren, themapaté en salades, feestelijk gepresenteerd op een schotel

## Zalmbuffet €23/pers.

Vers gestoomde zalmfilet, tomaat gevuld met Noordzeegarnalen, tomaat gevuld met krab, gerookte zalm, maatje, heilbot en forel, half eitje gevuld met tonijnsalade, terrine van Noorzeevruchten, aardappelsalade en een groenten assortiment.

## Luxeus buffet €31/pers.

Vers gestoomde zalmfilet, tomaat gevuld met Noordzeegarnalen, tomaat gevuld met krab, een waaijer van gerookte zalm, heilbot, forel en palingfilet, terrine van noordzeevruchten, maatje, half eitje gevuld met tonijnsalade, cavaillon met parmaham, themapaté, asperges in een jasje van huisbereide ham, peertje met kruidenkaas, carpaccio maison, kasslerrib, gegrilde kalkoen, Italiaanse salami, cocktail en tartaarsaus, aardappelsalade en een groenten assortiment.

## Halve kreeft 'Belle-Vue' €23/pers.

Supplement bij zalm- of luxeus buffet.



# Kaasschotel

Assortiment van nationale en internationale kaasspecialiteiten door ons geselecteerd. Mooi en eigentijds gepresenteerd en afgewerkt met noten en een vers fruitassortiment.

## Hoofdgerecht (300gr kaas/pers.) €15/pers.

## Dessert (150gr kaas/pers.) €8/pers.

# Voor de Chefkok

**Alle vers vlees** zoals rundsvlees, kalfsvlees, lamsvlees, paardenvlees, varkensvlees en konijn wordt met de meeste zorg versneden naar uw wens.

Ook voor wild en gevogelte kan u best bij ons terecht, alles steeds van topkwaliteit en gegarandeerd de beste dagprijs! Aarzel niet om informatie te vragen.

**Onze huisbereide verse fonds**, runds-, kalfs-, gevogelte- en visfond zijn steeds verkrijgbaar aan €4/liter.





# Openingsuren

## TIJDENS DE FEESTDAGEN

### OPGELET

woensdag **23 december 2020**

gesloten, enkel afhaling van bestellingen

donderdag **24 december 2020**

open van 8u tot 15u

vrijdag **25 december 2020**

enkel afhaling van bestellingen van 11 tot 12.30 uur

zaterdag **26 december 2020**

open van 8 tot 16 uur

woensdag **30 december 2020**

gesloten, enkel afhaling van bestellingen

donderdag **31 december 2020**

open van 8 tot 15 uur

vrijdag **1 januari 2021**

enkel afhaling van bestellingen van 11 tot 12.30 uur

zaterdag **2 januari 2021**

open van 8 tot 16 uur

Deze prijslijst vervangt alle voorgaande.

Wij behouden ons het recht om de opgegeven prijzen te wijzigen in functie van de dagprijzen van onze dagverse producten.